

(54) [Title of the Utility Model]

Double-boiling type Tofu Manufacturing Device

[Subject] To provide a double-boiling type tofu manufacturing device with which it is possible to easily manufacture tofu.

[Means of Solution] The device accumulates a heating means 1 inside thereof, and comprises a heating platform 3 having an open top and being formed with air introducing inlets 2 on sidewalls thereof, an outer pot body 4 that is mounted onto the heating platform 3, an inner pot body 7 that is maintained inside of the outer pot body 4 with a suitable clearance being formed with respect to the inner surface of the outer pot body 4 and including a concave portion 6 into which soymilk and bitter 5 are accumulated, and a lid body 8 for closing an upper opening of the concave portion 6, wherein by putting the concave portion 6 in a condition in which it is closed by the lid body 8 and by heating water 11 accumulated in a clearance between the outer pot body 4 and the inner pot body 7 that is held by the outer pot body 4, tofu is created in the concave portion 6.

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 登錄審用新案公報 (U)

(11) 実用新案登録番号

実用新案登録第3079181号
(U3079181)

(45) 発行日 平成13年8月10日(2001.8.10)

(24) 登録日 平成13年5月16日(2001.5.16)

(51) Int.Cl.⁷

A 231 1/20

識別記号

104

F I

1/20

1044

104 E

評価書の請求 未請求 請求項の数 6 QL (全 7 頁)

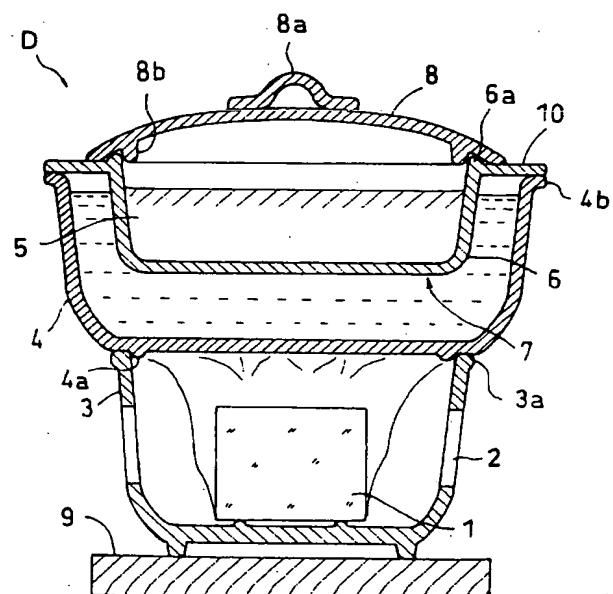
(21)出願番号	実願2001-303(U2001-303)	(73)実用新案権者	595151051
(22)出願日	平成13年1月26日(2001.1.26)	日本エルコム株式会社	
		門真市末広町43番10号	
		(72)考案者	小川 生志
		大阪府門真市末広町43番10号	日本エルコム株式会社内
		(74)代理人	100074273
		弁理士	藤本 英夫

(54) 【考案の名称】 湯煎式豆腐製造装置

(57) 【要約】

【課題】 簡単に豆腐を製造することが可能となる湯煎式豆腐製造装置を提供する。

【解決手段】 内部に加熱手段1を収容し、上部が開放されているとともに、側壁に空気導入口2が形成されている加熱台3と、この加熱台3に載置される外器体4と、この外器体4の内側において外器体4の内面と適宜の間隔をあけて保持され、豆乳およびにがり5が収容される凹入部6を有する内器体7と、前記凹入部6の上側の開口を閉塞する蓋体8とを備え、前記凹入部6を前記蓋体8で閉塞した状態にし、前記外器体4とこの外器体4に保持された内器体7との隙間に収容した水11を前記加熱手段1により加熱することによって、凹入部6内に豆腐が形成される。



【実用新案登録請求の範囲】

【請求項 1】 内部に加熱手段を収容し、上部が開放されているとともに、側壁に空気導入口が形成されている加熱台と、この加熱台に載置される外器体と、この外器体の内側において外器体の内面と適宜の間隔をあけて保持され、豆乳およびにがりが収容される凹入部を有する内器体と、前記凹入部の上側の開口を閉塞する蓋体とを備え、前記凹入部を前記蓋体で閉塞した状態にし、前記外器体とこの外器体に保持された内器体との隙間に収容した水を前記加熱手段により加熱することによって、凹入部内に豆腐が形成されることを特徴とする湯煎式豆腐製造装置。

【請求項 2】 前記凹入部の周縁部から外方に向けてフランジ部が連設されており、このフランジ部を前記外器体の周縁部に係止させることによって内器体が外器体に保持される請求項 1 に記載の湯煎式豆腐製造装置。

【請求項 3】 前記凹入部、外器体および蓋体のうち、少なくとも凹入部が陶磁器より形成されている請求項 1

または 2 に記載の湯煎式豆腐製造装置。

【請求項 4】 前記陶磁器に遠赤外線パウダーが混入されている請求項 3 に記載の湯煎式豆腐製造装置。

【請求項 5】 前記加熱台、凹入部、外器体および蓋体が、遠赤外線パウダーが混入された陶磁器より形成されている請求項 1 または 2 に記載の湯煎式豆腐製造装置。

【請求項 6】 前記加熱台が、断熱材料からなる載置台に載置される請求項 1 ~ 5 のいずれかに記載の湯煎式豆腐製造装置。

10 【図面の簡単な説明】

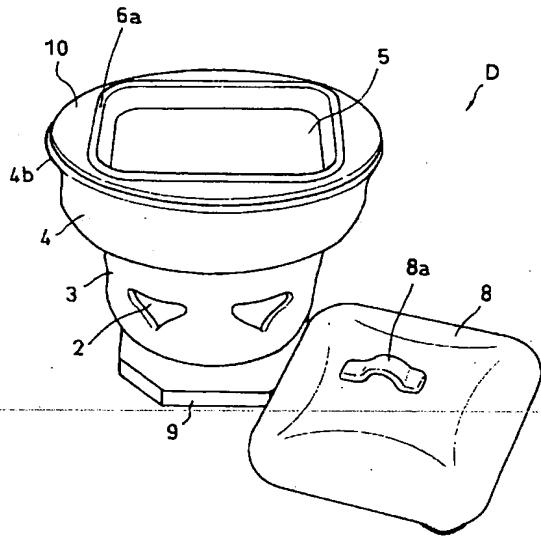
【図 1】 本考案の一実施例に係る湯煎式豆腐製造装置の構成を概略的に示す斜視図である。

【図 2】 上記実施例の構成を概略的に示す縦断面図である。

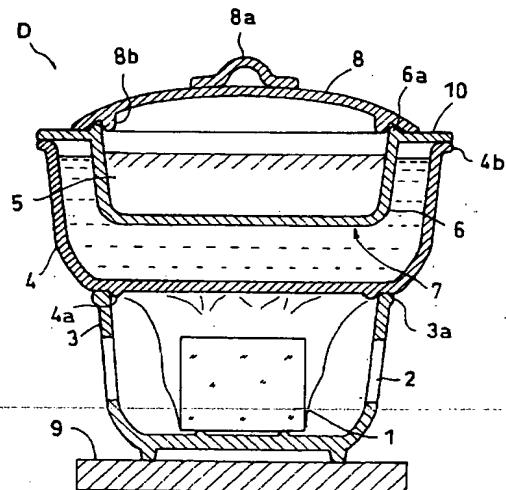
【符号の説明】

1 … 加熱手段、2 … 空気導入口、3 … 加熱台、4 … 外器体、5 … 豆乳およびにがり、6 … 凹入部、7 … 内器体、8 … 蓋体、11 … 水、D … 湯煎式豆腐製造装置。

【図 1】



【図 2】



【考案の詳細な説明】**【0001】****【考案の属する技術分野】**

本考案は、湯煎式豆腐製造装置に関するものである。

【0002】**【従来の技術】**

最近、卓上で豆腐を製造して、出来立ての豆腐を家庭で食したいという要望をもつ消費者が増えてきている。

【0003】**【考案が解決しようとする課題】**

しかし、豆腐の製造は、熟練された技術を有さない素人には難しいという問題があった。

【0004】

本考案は上述の事柄に留意してなされたもので、その目的は、簡単に豆腐を製造することが可能となる湯煎式豆腐製造装置を提供することである。

【0005】**【課題を解決するための手段】**

上記目的を達成するために、本考案の湯煎式豆腐製造装置は、内部に加熱手段を収容し、上部が開放されるとともに、側壁に空気導入口が形成されている加熱台と、この加熱台に載置される外器体と、この外器体の内側において外器体の内面と適宜の間隔をあけて保持され、豆乳およびにがりが収容される凹入部を有する内器体と、前記凹入部の上側の開口を閉塞する蓋体とを備え、前記凹入部を前記蓋体で閉塞した状態にし、前記外器体とこの外器体に保持された内器体との隙間に収容した水を前記加熱手段により加熱することによって、凹入部内に豆腐が形成される（請求項1）。

【0006】

上記の構成により、簡単に豆腐を製造することが可能となる湯煎式豆腐製造装置を提供することができる。

【0007】

また、前記凹入部の周縁部から外方に向けてフランジ部が連設されており、このフランジ部を前記外器体の周縁部に係止させることによって内器体が外器体に保持されるとした場合には（請求項2）、外器体に内器体をセットする作業を簡単に行うことが可能となる。

【0008】

さらに、前記凹入部、外器体および蓋体のうち少なくとも凹入部が、陶磁器より形成されているとした場合には（請求項3）、樹脂よりなる器体を用いた場合に比して、製造した豆腐の味をまろやかに、しかも風味良くすることができる。

【0009】

また、前記陶磁器に遠赤外線パウダーが混入されているとした場合（請求項4）および前記加熱台、凹入部、外器体および蓋体が、遠赤外線パウダーが混入された陶磁器より形成されているとした場合（請求項5）には、前記加熱手段の熱をより有効に利用することができ、前記凹入部内に収容された豆乳およびにがりを効率よく加熱することが可能となるとともに、前記加熱手段の燃焼に必要な燃料（固体燃料やアルコール）の消費量を少なくすることができる。

【0010】

また、前記加熱台が、断熱材料からなる載置台に載置された場合には（請求項6）、内部に収容した前記加熱手段の燃焼によって加熱台が高温となつても、その熱が載置台によって遮断されるため、テーブルなど湯煎式豆腐製造装置を載置した場所が焼け焦げたりすることはない。

【0011】

【考案の実施の形態】

以下、この考案の実施例を、図を参照しながら説明する。

図1および図2は、本考案の一実施例に係る湯煎式豆腐製造装置Dの構成を概略的に示す斜視図および縦断面図である。

湯煎式豆腐製造装置Dは、内部に加熱手段1を収容し、上部が開放されているとともに、側壁に空気導入口2が形成されている加熱台3と、この加熱台3に載置される外器体4と、この外器体4の内側において外器体4の内面と適宜の間隔をあけて保持され、豆腐を製造するための材料5が収容される凹入部6を有する

内器体7と、前記凹入部6の上側の開口を閉塞する蓋体8とを備えている。

【0012】

前記加熱手段1は、例えば、固形燃料や、アルコールランプなどである。

【0013】

前記加熱台3、外器体4、内器体7および蓋体8はそれぞれ、遠赤外線パウダー（例えば、商品名ホルンヘルス）が混入された陶磁器（例えば、白磁や青磁など）より形成されている。

【0014】

なお、陶磁器に対する遠赤外線パウダーの混入は、陶磁器を焼成するときに陶磁器の材料に混ぜることで行つてもよいし、焼成された陶磁器の表面に塗布されるうわ薬（薬液）に混ぜて、うわ薬とともに陶磁器に塗布することで行つてもよい。

【0015】

前記加熱台3は、上方に開口を有するほぼ器形状をしており、断熱材料（例えば、木製の板状体）からなる載置台9に載置される。そして、これにより、内部に収容した前記加熱手段1の燃焼によって加熱台3が高温となつても、その熱が載置台9によって遮断されるため、テーブル（図示せず）など湯煎式豆腐製造装置Dを載置した場所が焼け焦げたりすることがない。

【0016】

なお、前記加熱台3には、内部に収容した前記加熱手段1による燃焼に必要な空気を導入するための空気導入口2が形成されていることから、加熱手段1による燃焼が途絶えることがない。

【0017】

前記外器体4は、前記加熱台3に載置されるときに加熱台3の上方周縁部3aの内側に当接した状態で嵌め込まれる突出部4aをその下面に有しており、これによつて、加熱台3への外器体4の載置がより安定性よく行われることになる。

【0018】

前記内器体7の凹入部6の上方周縁部6aから外方に向けてフランジ部10が連設されており、このフランジ部10を前記外器体4の上方周縁部4bに係止さ

することによって内器体7が外器体4に保持される。

【0019】

前記蓋体8には、その上面中央に把手部8aが設けられており、また、下面には、前記凹入部6の上方周縁部6aの内側に当接した状態で嵌め込まれる突出部8bが設けられている。

【0020】

前記豆腐を製造するための材料5は、例えば、豆乳およびにがりである。また、前記材料5として、豆乳およびにがりに、きな粉、あしたば、ごま、そば、キムチ、生姜、にんにく、昆布、唐辛子、ゆず、ひじき、芋、ピータン、ピクルス、漬け物、カボチャ、抹茶などの食品添加物を一種類または二種類以上加えて、ともに凝固させれば、色々な味・風味をもった豆腐を製造することが可能となる。

【0021】

上記の構成からなる湯煎式豆腐製造装置Dを用いて豆腐を製造するには、前記材料5を凹入部6に収容した後、前記凹入部6を前記蓋体8で閉塞した状態にし、前記外器体4とこの外器体4に保持された内器体7との隙間に収容した水11を前記加熱手段1により加熱するだけによく、これによって、凹入部6内に豆腐が形成される。

【0022】

上記の構成からなる湯煎式豆腐製造装置Dを用いれば、簡単に豆腐を製造することが可能となる。

【0023】

また、上記の構成からなる湯煎式豆腐製造装置Dでは、前記加熱台3、外器体4、内器体7および蓋体8をそれぞれ、遠赤外線パウダーが混入された陶磁器より形成していることから、前記加熱手段1からの熱をより有効に利用でき、前記凹入部6内に収容された豆乳およびにがりなどを効率よく加熱することが可能となるとともに、前記加熱手段1の燃焼に必要な燃料（固形燃料やアルコール）の消費量を少なくすることができます。

【0024】

さらに、上記の構成からなる湯煎式豆腐製造装置Dでは、前記内器体7（凹入部6）を陶磁器より形成してあることから、樹脂よりなる器体を用いてある一般的な豆腐製造装置に比して、製造した豆腐の風味・味が優れたものとなる。

【0025】

なお、上記の効果は、前記加熱台3、外器体4、内器体7および蓋体8をそれぞれ、遠赤外線パウダーが混入された陶磁器より形成することによって最大限に得られるが、前記湯煎式豆腐製造装置Dの構成は、上記のものに限られない。例えば、前記加熱台3、外器体4、内器体7および蓋体8のうち、前記内器体7（凹入部6）のみを陶磁器より形成してもよい。

【0026】

【考案の効果】

上記の構成からなる本考案によれば、簡単に豆腐を製造することが可能となる湯煎式豆腐製造装置を提供することができる。